

CAMPOFALCO SPUMANTE BIOLOGICO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Prezioso cru proveniente dal vigneto Monfalcon a conduzione biologica resa possibile da: altitudine di m 300-400, estrema pendenza collinare e perfetta esposizione. Spumante con forza floreale esplosiva, elegante e naturalmente morbido grazie all'utilizzo di un lungo metodo Charmat.

VITIGNI

90% Glera, 10% Verdiso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Olfatto: intensi aromi di fiori bianchi e frutta come mela verde.

Palato: la spuma è vivace e piacevole e l'acidità rinfrescante. Ottimo finale persistente.

ESPERIENZE

L'intenso bouquet floreale unito alla fresca eleganza ne fanno un aperitivo ideale, anche abbinato a sfiziosi cicchetti.

Accompagna pasta e risotti di pesce, grigliate estive di pesce e verdure, formaggi freschi, ricette vegetariane. Da provare con i sapori speziati della cucina orientale.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

